

Latin American Culture

문화예술

라틴아메리카 사람들이 마시는 커피

정승희

1. 커피의 확산

오랫동안 특정 지역의 산물이던 것이 16세기 이후 유럽의 식민주의적인 확장과 플랜테이션을 통해 전 세계로 확산되고 소비되는 과정을 지금에 와서 돌이켜보면 그 속도와 방향성이 놀랍다. 과거에도 로마제국의 도로망이나 이슬람과 같은 종교의 확산 루트를 통해서 특정 지역의 산물이 이동했지만 바닷길을 통해 대륙에서 대륙으로, 그것도 이렇게 대규모로 신속하게 이동한 경우는 없었기 때문이다.

커피도 에티오피아와 아라비아반도의 특산물이던 것을 17세기 네덜란드와 동남아시아와 아메리카로 가져간 경우이다. 원래커피나무는 에티오피아에서 자생하던 식물이었는데, 10세기경 아라비아인이 예멘으로 가져와 재배했다. 이슬람 율법으로 인해 포도주 등 술을 마실 수 없던 무슬림은 커피 음료를 마시는 법을 발전시켰으며, 이로써 커피는 이슬람 세계의 음료로 자리 잡았다.

이슬람 세계의 전유물이던 커피는 1536년 오스만제국이 예멘을 점령한 후, 아라비아반도를 벗어나 유럽으로 들어갔다. 다시 말해서, 아라비아반도의 커피콩이 오스만제국의 중요한 수출품으로 부상했고, 베니스 상인은 레반트 무역을 통해 들어온 커피를 유럽에 판매했다. 이후에는 마르세유를 통해 직수입함으로써 프랑스를 중심으로 커피를 즐겼다.

를 가져감으로써 수마트라, 술라웨시, 티모르, 발리 등 네덜란드 동인도제도로 커피 재배가 퍼졌고, 1706년에는 자와산 커피나무와 커피콩을 처음으로 암스테르담으로 들여와 암스테르담 식물원에 심었다. 이렇게 예멘에서 가져와 아시아로 퍼진 커피를 티피카 종이라고 하는데, 아라비카 종의 선조이다.

2. 아메리카 대륙의 커피 재배

아메리카 대륙에서 커피 재배는 남아메리카 북부 기아나 지역에서 시작되어 카리브 해 섬으로 퍼져나갔다. 네덜란드인이 1718년경 네덜란드령 기아나(현재의 수리남)에 가져온 것이 처음이고, 프랑스인도 프랑스령 기아나에 커피를 재배하기 시작했다.

아메리카로 커피를 들여온 에피소드 중 드 클리외(Gabriel Mathieu De Clieu)의 것이 유명하다. 카리브 해의 프랑스 식민지 마르티니크에 근무하던 해군 장교 가브리엘 드 클리외는 1714년 암스테르담 시장이 프랑스 왕 루이 14세에게 선물해 프랑스 왕립식물원에서 자라고 있던 자와 섬 원산의 커피나무를 얻고자 집요하게 노력해 성공했고, 1723년 커피 묘목을 가지고 프랑스 낭트를 출발해 마르티니크 섬으로 돌아갔다. 그는 대서양을 건너는 항해 도중 자신이 마실 물까지 커피 묘목에 부어가며 애지중지 보살폈다. 그 묘목이 마르티니크에 도착한 지 3년 만에 섬 전체가 커피나무로 뒤덮이게 되었다. 이후 커피나무는 마르티니크에서 프랑스 식민지 과들루프, 생도맹그(현 아이티)로 퍼져나갔다.

생도맹그에서 처음 커피 재배가 시작된 것은 1734년이며, 1788년에는 전 세계 커피의 절반을 공급했다. 사탕수수나 커피 재배는 가혹한 노예노동을 통해서 이루어졌기 때문에 1791년 노예 반란이 일어나 혁명으로 이어졌다. 1804년 혁명에 성공한 생도맹그의 흑인 노예는 타이노 원주민이 섬을 부르던 이름인 아이티(Haiti)를 국명으로 삼고 독립하였다.

아이티 혁명을 피해 쿠바로 도피한 프랑스 식민지배자들은 쿠바에서 짧지만 폭발적인 커피 붐을 이뤄냈다. 쿠바에서는 1748년 호세 헬라베르



쿠바 와하이의 커피 플랜테이션 (출처: <http://havana-live.com>)

트(José Gelabert)가 에스파냐라 섬(현 도미니카 공화국)에서 들여온 씨앗을 아바나 외곽인 와하이(Wajay)에 심어 쿠바 최초의 커피 밭을 일구었지만 본격적인 커피 생산은 아이티에서 온 프랑스인이 주도했다. 프랑스 식민 지배자들은 상당수의 아이티 노예를 데리고 쿠바 동부 관타나모와 산티아고에 정착했고, 그곳의 지리적 조건이 아이티와 비슷한 것을 보고 시에라마에스트라 산맥의 깊은 산중에 집중적으로 커피를 재배했다.

이 커피 붐에 프랑스에서 직접 건너온 많은 이민자도 가세해 쿠바는 1800년에서 1830년까지 세계 최대 커피 생산지가 되었다. 그러나 스페인은 식민지 쿠바의 수출 품목에 고율의 세금을 부과했다. 그러자 유럽의 커피 수입국은 브라질, 콜롬비아 등 신흥 생산지에 눈을 돌리게 되어 쿠바의 이 커피 붐은 오래가지 못했다. 프랑스인과 함께 쿠바로 건너온 아이티 노예는 툼바(tumba)라는 춤을 남겼다. 또 쿠바 동남부의 171개의 커피 농장과 유적은 2000년 유네스코 인류문화유산으로 지정되었다.



콜롬비아의 커피 플랜테이션
(출처: <http://kids.britannica.com>)

쿠바의 짧은 커피 붐이 허망하게 사그라진 후, 그 뒤를 이은 것은 브라질이었다. 브라질에는 1727년 파라(Para)에 커피나무가 들어온 이후로 점점 남쪽으로 커피 재배지가 확산되며 생산량이 늘었고, 1800년 처음으로 커피 수출을 시작했다. 1822년 포르투갈에서 독립한 뒤에도 커피 재배지는 계속 늘어나 상파울루가 커피 생산의 중심지가 되었다. 1860년대 세계에서 가장 큰 커피 생산지는 실

론 섬이었으나 커피 녹병이라는 치명적인 곰팡이가 퍼져 실론 섬 커피 농장 전체가 황폐해졌다. 이후 실론은 차 생산으로 돌아섰고, 20세기가 시작될 즈음 브라질은 연간 세계 커피 생산량 100톤 중 삼분의 일을 생산하는 최대 생산국으로 성장했다.

이처럼 커피는 네덜란드, 프랑스, 영국 식민지배자들이 동남아시아, 아메리카 식민지에서 이익을 쫓아 움직인 데 따라 생산중심지가 자와, 아이티, 쿠바, 실론, 브라질로 계속 이동했다. 스페인의 식민지이던 지역에서는 비교적 늦게 커피 생산이 시작되었다. 18세기 중반 산토도밍고(현 도미니카공화국), 쿠바, 푸에르토리코 순으로 커피를 재배했고, 남아메리카에서는 마르티니크와 기아나 지역(프랑스령 기아나, 네덜란드령 기아나)로부터 베네수엘라, 콜롬비아로 커피가 전파되었다. 18세기 말에는 멕시코와 과테말라 등 중앙아메리카로, 19세기에는 남아메리카의 에콰도르, 페루, 볼리비아로 커피가 퍼져갔다.

18세기 말에서 19세기에 라틴아메리카에서 커피 플랜테이션이 급격하게 늘어난 것은 18세기 말 사탕무를 사용해서 설탕을 생산하는 방법이 발명되고 유럽에서 사탕무 설탕의 생산이 늘어나자 라틴아메리카의 사탕수수 설탕의 채산성이 떨어져 커피 재배로 옮겨간 탓이 크다. 과테말라의 경우도 유럽에서 1850년대에 합성염료가 개발되자 청색염료 인디고나 코치니아 벌레에서 추출하는 코치닐 등 천연 염료 수출이 타격을 받게 되어

커피 재배로 눈을 돌렸다.

과테말라의 경우, 커피 재배는 네덜란드령 기아나에서 예수회 수사가 1760년대에 커피나무를 가져온 것이 시작이었으나 관상용으로 재배하다가 1840년대에 이르러서야 수출을 위해 안티구아에서 커피를 재배했고, 1855년 처음으로 미국 캘리포니아로 수출했다. 이후 독일계 이민자가 코반(Cobán)에서 커피를 재배함으로써 남쪽 해안으로 퍼져나갔고, 안티구아와 더불어 유명한 커피 산지인 우에우에테낭고(Huehuetenango)에서는 비교적 늦게 1900년대부터 본격적으로 커피 재배를 시작했다. 현재 과테말라에서는 총 22개의 주 중에서 8개 주에서 커피를 생산하고 있다.

멕시코는 1790년대에 카리브해의 네덜란드 식민지로부터 베라크루스에 처음 커피가 들어왔고, 19세기에는 미초아칸과 치아파스에서도 생산하기 시작했다. 현재는 12개 주에서 커피가 생산된다. 콜롬비아는 프랑스령 안틸레스 제도에서 커피가 들어와 1785년에 소규모로 재배했으며, 1835년부터 판매를 위한 커피 생산이 시작되어 콜롬비아 동쪽으로부터 중부와 남부로 확산되었다.

라틴아메리카 전체를 보면, 멕시코부터 카리브 해, 남아메리카 대부분의 나라에서 커피를 생산한다. 그러나 남아메리카로 내려오면 커피 재배의 지리적 한계선으로 인해 칠레, 아르헨티나, 우루과이는 커피를 생산할 수 없기 때문에 전량 수입에 의존한다. 또한, 커피를 생산하는 대부분의 라틴아메리카 나라는 최고급 원두를 대부분 수출한다. 커피는 외래 작물이고, 애초에 유럽 식민지배자들이 유럽과 미국의 수요를 충당하기 위해 재배한 것이기 때문이다. 또 커피를 마시는 방식이나 도구 등이 정교하지 않은 경우도 많다. 멕시코만 하더라도 커피 생산량으로는 세계 10위권 안에 들지만 1인당 소비는 매우 저조하며, 아침에도 커피 대신 전통 음료인 초콜릿을 선호하는 사람이 훨씬 많다.

3. 라틴아메리카의 커피

멕시코 고유의 커피로 카페 데 오야(café de olla)가 있는데, 큰 토기



멕시코 커피, 카페 데 오야. 도자기잔 옆의 원뿔모양 덩어리가 비정제 흑설탕이다 (출처: <http://4foodfriendsandfun.yuku.com>)

그릇이나 냄비에 분쇄한 커피를 넣고 계피가루와 흑설탕(piloncillo)을¹⁾ 넣어 구수하게 끓인 것으로, 커피라는 외래 작물을 자신들의 식습관과 단맛에 대한 선호로 재해석해서 만든 음료이다. 각성효과를 지닌 진한 커피라는 느낌은 전혀 들지 않는다.

과테말라도 질 좋은 커피로 유명하지만 수도를 벗어나 지방에 가면 에스프레소 기계가 있는 곳도 흔치 않아 커피를 주문하면 원두 가루를 끓여서 걸러 내오는 경우도 많다. 물론 볶은 원두를 갈아서 끓이는 것은 터키식 커피 제조 방식이고, 커피를 마시는 가장 오래된 방법이지만 에스프레소 기계를 통해서 수십 가지 커피와 비교할 때는 단순하게 보인다.

과테말라 농촌의 마야 원주민은 끓는 물에 설탕과 볶은 커피를 가루로 내서 끓인 매우 묽은 커피를 아침저녁으로 마신다. 오래 먹어오던 옥수수가루 차 피놀(piñol)을 만들 듯 커피를 달고 구수한 맛이 나게 연하게 마시는 것이 습관이다. 과테말라에서 만난 마야 원주민 친구 오펔리아는 농촌의 원주민은 커피를 진하게 마시는 습관이 전혀 없다고 말했는데, 그 말을 들으며 어느새 우리에게 익숙해진 에스프레소나 아메리카노 같은 진

1) 사탕수수 즙에서 당밀을 제거하는 정제 과정을 거치지 않고 수분만 증발시킨 설탕이다. 우리나라에서 제품으로 판매하는 흑설탕과는 다른 설탕이다.

한 커피는 긴장과 효율이 필요한 산업사회와 도시생활의 산물이자 넓고 깊은 커피 문화의 한 단면에 불과하다는 생각이 들었다.

콜롬비아에서는 커피를 토티(tinto)라고 부른다. 사전적인 뜻은 ‘검붉은 색’이라는 뜻이다. 보통 스페인에서는 적포도주를 토티라고 하는데, 콜롬비아에서 특이하게 커피를 가리킨다. 콜롬비아에서 토티는 그 의미가 광범위해서 에스프레소



카페징유 (출처: <http://www.maria-brazil.org>)

기계에서 뽑은 것, 인스턴트 커피를 묶고 달게 탄 것, 원두를 갈아서 설탕은 넣은 것 등 여러 가지 방법으로 만든 커피를 두루 의미한다. 도시의 길거리에는 보온병을 들고 다니면서 몇 백 원 정도의 가격에 토티를 파는 상인이나 노점이 많은데, 플라스틱 잔에 담아주는 길거리 토티는 인스턴트 커피나 하급 원두커피를 사용해 설탕을 넣고 끓여낸 것이 그 시작이다. 또한 토티는 멕시코의 카페 데 오야처럼 원두 가루에 흑설탕을²⁾ 넣어서 끓여낸 달고 묶은 커피를 말하기도 한다. 양질의 커피는 대부분 수출하다 보니 정작 콜롬비아에서는 기대한 만큼 좋은 커피를 맛보기 어렵다.

세계 최대 설탕 생산지이던 쿠바에서는 커피를 달고 진하게 먹는 것으로 유명하다. 19세기 초 잠시 세계 최대 커피 생산국이던 적도 있었지만 쿠바 혁명 이후 커피 생산은 국유화되었다. 현재 커피는 배급 품목인데, 생산량이 현저하게 감소하여 볶은 완두콩 가루와 커피를 섞은 커피 카페 콘 치차로(café con chicharo)를 공급하고 있다.³⁾

쿠바만의 독특한 커피 제조방식으로는 설탕을 이용해서 거품을 만들어서 마시는 것이 있다. 백설탕 두세 스푼을 잔에 담아서 에스프레소나 모카 포트에서 추출한 커피를 조금 부어 티스푼으로 열심히 휘저으면 연

2) 콜롬비아에서는 비정제 흑설탕을 파넬라(panela)라고 부른다.

3) 국제커피협회에 따르면, 커피에 5% 이상의 첨가물을 넣으면 커피라는 명칭을 사용할 수 없다. 그러나 카페 콘 치차로가 내수용이고, 수출하지 않기 때문에 아무런 문제가 없다는 것이 쿠바의 입장이다.

http://www.bbc.com/mundo/noticias/2011/05/110509_verde_cafe_cuba_mezclado_chicharo_lh.shtml

한 갈색의 진득한 카라멜이 된다. 거기에 나머지 분량의 커피를 부어서 마시면 되는데, 마치 에스프레소의 크레마처럼 보이는 연갈색 거품층이 생긴다. 오랜 사탕수수과 커피 재배 전통이 결합해 매우 달고 부드러운 질감의 진한 쿠바식 커피가 만들어진 것이다.

세계 최대 커피 생산국이자 수출국인 브라질에서는 아침 식사를 뜻하는 단어가 카페 다 마냐(café da manhã), 즉 ‘아침 커피’일 정도이다. 물론 커피로 식사하는 것이 아니라 빵과 과일 등을 곁들이기는 하지만 브라질 사람들 사이에 깊이 자리한 커피 문화를 드러내주는 매우 재미있는 표현이다.

브라질의 대표적인 커피 음용 방식은 카페징유(cafezinho)이다. 카페징유는 ‘작은 커피’라는 뜻으로, 물을 끓이다가 설탕과 원두가루를 넣어서 우려낸 뒤 작은 잔에 내놓는 것으로, 식사 후나 하루 언제든 여러 차례 마시는 소량의 진한 커피이다. 이 커피는 국제 표준으로 자리 잡은 이탈리아식 커피나 브라질에 영향을 준 포르투갈식 커피와는 다른 브라질식 커피 문화를 보여준다.

나치를 피해 브라질로 망명하여 그곳에서 생의 마지막을 보낸 유대계 오스트리아작가 슈테판 츠바이크는 1941년에 출판한 『미래의 나라, 브라질』이라는 책에서 카페징유를 이렇게 묘사하고 있다.

이 우호적인 나라에는 여러 친절한 관습 중에서도 언제라도 방문객이 오면 커피를 내놓는 점이 두드러진다. 작은 잔에 담긴 맛있는 블랙커피는 이곳에서는 너무나 자연스러운 것이다. 이곳에서는 유럽과 다르게 마신다. 술처럼 한 번에 마시고, 매우 뜨겁게 마시는 데, 너무 뜨거워서 개한테 몇 방울 떨어뜨린다면 개가 울부짖으며 도망간다고 말할 정도다. 하루 종일 브라질 사람들이 이 향기롭고 뜨거운 커피를 몇 잔이나 마시는지는 통계자료가 없어서 정확하게 알 수 없다. 아마 열 잔에서 스무 잔 사이일 것이다. [……] 어디에서나 커피는 동일하게 향기가 좋고, 강렬하며, 정신을 고양시켰고, 감각을 예민하게 하고 생각을 밝히는 검은 불이었다.

정승희 — 번역가.